Rok I. W Tarnowie dnia 15-go lipca 1901 r. Nr. 13.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 60 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16. do 31. lipca. 16. W. *N. M. P. Szkapl.*, 17. Ś. Aleksego W. i Barty Panny. 18. C. Szymona z Lipnicy. 19. P. Wincentego à Paulo i Alfreda. 20. S. Czesława i Kasyana i Eliasza. 21. **N. F. 8 po Św.** Praksedy, Daniela i Olgi, 22. P. Maryi Magdaleny, 23. W. Apolinarego, Sydonii i Teofila. 24. Ś. Krystyny, Kunegundy i Włodzimierza. 25. C. Jakóba Apost. i Krzysztofora, 26. P. Anny mat. M. P., 27. S. Natalii P., 28. **N. F. po Św**, Innocentego. 29. P. Marty P., Antonina Męcz., Feliksa Pap. i Flory. 30. W. Abdona i Senny, 31. S. Ignacego Lojoli i Ernestyny.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*". Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

W jaki sposób możnaby podnieść dobrobyt pojedynczych gospodarzy a zarazem i gmin?

W gminach bardzo często spotykamy się z utyskiwaniem na brak pieniędzy. Czasami niedostatek bywa tak wielki, że nawet budżetu nie ma czem pokryć; podatków z pastwisk gminnych nie ma czem opłacić; a gdzie brak pewnych dochodów stałych z majątku gminnego, nie może być inaczej i niepozostaje na on czas nic innego, jak tylko owe niedobory, rozliczyć na pojedynczych członków gminy i ściągnąć je sposobem praktykowanym przy podatkach.

Gdy się puścimy na objażdżkę po naszej Galicyi zachodniej i wschodniej, wpadnie nam w oko rażąca niedbałość o własne dobro a co się uwidocznia najbardziej tam, gdzie mniej dbają o oświatę, a więc głównie na Rusi.

Przypatrzmy się bliżej naszym osadom czyli wsiom, które z daleka

wyglądają dość malowniczo. Po nad domami dominują wszędzie drzewa swą zielenią, lecz gdy wejdziemy na obejście, to spostrzegamy z bolem serca, że nie jest tak, jak być powinno, że owe sady łudzące nasze oko, są mieszaniną drzew prawie nieużytecznych. Kilka wierzb, parę półdzikich trześni, o gorzkich owocach, kilka lichych śliw, kwaśna jabłoń i grusza dziczka, dająca owoce zdolne zaledwo na uleżałki. Czyż to można nazwać sadem? Takie sady bezwarunkowo nic nam dać nie mogą, owoce takie pokupu nie znajdą. Jeżeli posadzimy pod drzewami jarzyny, to drzewa tak zasłonią potrzebną operacyę słońca, że się jarzyny nie udadzą. A zatem z góry z drzew nic, a z pod drzew niewiele spodziewać się możemy; — nawet jeżeli miasto warzyw zapuścimy trawnik, to i trawa nie może być bujna.

Wszakżeż na tem samem miejscu można mieć drzewa owocowe, doborowych gatunków, któreby nam prócz wygody i przyjemności przynosiły także dochody, tak jak to widzimy po innych krajach. Alboż to tak trudno przyjść do tego? Czyż nam nasz przyjacielski „*Głos rolniczy*“ nie podaje wiele różnych sposobów do zakładania i utrzymywania sadów? A do czego potrzeba tylko trochę dobrej chęci i pracy, bo bez tej nic nigdzie nie ma, nie było i chyba nie będzie.

Jeżeli obejście koło domu naszego jest zaniedbanem, czegóż natedy możemy się spodziewać w polu? To też bardzo często widzieć można pastwiska gminne, nawet rozległe, które wyglądają zdala, jak zaniedbane, opuszczone cmentarzyska, pełne mogiłek mniejszych i większych, to: kretowiska i mrowiska, licznie rozsiane, jak wrzody na ciele trędowatego. Gdzieindziej znowu są pastwiska zbyt nisko położone, o wklęsłym terenie, zalane wodą, a woda na nich zepsuta, cuchnąca, trawa zaś nędzna, kwaśna, nietylko nie dająca żadnego posiłku pasącym się koniom i bydłu, lecz wprost szkodliwa, bo trująca.

W takich też miejscowościach widzieć można: konie nędzne, słabe; krowy tak samo małe, liche, bez mleka, bardzo małej wartości, a kto na tem cierpi? Na tem cierpi każdy pojedyńczy gospodarz tamże pasący, a cierpi tak latami wskutek tego, że owo bydło ani na przyroście ani na dojności swemu właścicielowi nic nie przynosi, lecz owszem naraża go na stratę nieochybną.

Alboż temu łatwym sposobem zaradzić nie można? Można i owszem! lecz trzeba corocznie o pastwiskach gminnych pamiętać. A więc niech wyjdą ludzie z każdego numeru wczesną wiosną i kretowiska rozrzucą, na moczarzyskach zaś niech poprzebierają rowy i wodę odprowadzą w miejsca najniższe lub do rzeczki. Gdy spadku nie ma, niech wybiorą staw jako zbiornik na wodę i do niego owymi rowami niech wodę spuszczą Pastwisko by się w ten sposób osuszyło, a tem samem odchwaściło i przybrało zupełnie inny charakter i inne by też trawy rodziło. W miejsce: osoczki, skrzypów, sitowia, szuwarów itp. ruszyłaby się trawa słodka i pożywna, a i woda także mogłaby być wyzyskaną i zarybioną. Daloby się to nawet i przy stojącej wodzie zastosować, jeśliby napuszczono karasi lub linów, które lubią błoto i znoszą wodę stojącą, a zarybienie takie wiele by nie kosztowało. Na tak osuszonym pastwisku, bydło i konie, przybrałyby zupełnie inny wygląd i po-

żytek by swym właścicielom przynosiły, a staw zaś mógłby także w krótkim czasie przysporzyć gminie dochodu.

By tak dobro gminy mogło być zagospodarowane, nie należy lekceważyć wyborów do rady gminnej, lecz starać się ową ławę rady, czyli ojców gminy, dobrać z ludzi trzeźwych, rozsądnych i uczciwych, którzyby umieli pokierować tak sprawami gminnemi, jako też i jej majątkiem, a nie wybierać, jak to naocznie w bardzo wielu gminach widziałem: protegowanych przez propinatora, lub też dlatego, że po wyborach da dobry traktament.

Byłem świadkiem wyboru wójta, jedni byli za tym, drudzy za innym, głosy się rozstrzeliły, trzeba było zarządzić powtórny wybór. Poradziłem, by wybrali gospodarza, który był istotnie zdaniem mojem najodpowiedniejszy. Kiku oświadczyło się zaraz na nim, drudzy się ociągali. Pytam ich co macie przeciwko niemu, że go wójtem mieć nie chcecie? przecież trzeźwy, rozsądny, sumienny, piśmienny. Prawda! wszystko prawda! powiadają, ale byłby za ostry. Nie wiedziałem jak im to wytłomaczyć, że takiego wójta nawet im potrzeba. Pytam przeto tych, którzy mu byli przeciwni, co robicie jak się wybieracie z końmi w drogę? — Zaprzężemy konie do wozu, ochełzamy, weżmiemy lejce do ręki, siadamy na wóz i jedziemy. Pytam ich na to, czy bez bata? A i bat do ręki wziąć trzeba, dostałem odpowiedź. A po co wam lejce i bat w rękach potrzebne? Niby to pan nie wiedzą? Lejce, aby kierować, w którą stronę chce człowiek jechać, bat zaś na to, aby napędzać konie, jak się ociągają. Otóż moi ludzie, powiadam im, toż samo i w gminie. Wójt, to furman, a władza jego potrzebna, bo inaczej kierować by nie mógł. — Przyznali mi słuszność i wybrali tego, którego im radziłem, i nie pożałowali tego, bo rzeczywiście zaprowadził w gminie: ład, porządek i powiększył w dwójnasób majątek gminny.

Ile wybór niemądrej rady i niedołężnego wójta przynosi nieraz gminie nieprzyjemności, strat i kłopotów, toście już zapewne i sami Szanowni Czytelnicy zauważyć i dopatrzeć musieli. *Mieczysław Jaxa Rożen.*

Buszkowiczki pod Przemyślem dnia 26. lipca 1901.

Nieco o przybyszach świata roślinnego.

Gdybyśmy posiadali tylko te rośliny, które wydaje Europa, kwietniki nasze byłyby bardzo ubogie, a większa część warzyw i owoców, pojawiających się na naszym stole, byłaby dla nas rzeczą nieznaną. W każdym ogrodzie napotykamy: drzewa, kwiaty i inne rośliny, pochodzące z czterech części świata, a względnie 2 innych okolic Europy, które tylko u nas są przyswojone.

Trzeba było wielu wieków na wzbogacenie naszej flory. Jedne nasiona przybyły na skrzydłach wiatrów, inne zostały przyniesione przez ptaki lub przez prądy morskie, najwięcej zaś przynieśli ludzie z wędrówek. Z tych jedne przepadły, wskutek nieodpowiadającego im klimatu i odmiennego składu gleby, inne znalazły sprzyjające warunki i przyjęły się w przybranej ojczyźnie; niektóre przetworzyły się zupełnie, — każda jednak roślina była cenną dla ludzkości zdobyczą.

Najwięcej owoców dostarczyła Azya. Stamtąd pochodzą: *winorośl*, *figi*

orzechy, *migdały*, *brzoskwinie*, *granaty*, *oliwki*, *morwy i pomarańcze*. Podług tradycyi zasadził w Rzymie pierwszą pomarańczę św. Dominik w klasztorze św. Sabiny, ale były one znane o wiele dawniej. Pierwsze drzewo oliwne miała zasadzić w Grecyi bogini Pallas, kiedy Cekrops zakładał Ateny; w całym też kraju, bylo ono niezmiernie szanowane i stało się symbolem pokoju.

Ojczyzną *pszenicy* jest także Azya, *żyta*, Persya, *lucerny*, równiny środkowej Azyi, skąd przywiózł ją do Europy Kserkses (według innych Aleksander W. z Persyi). Z Medyi pochodzą *cytryny i szpinak*, z południowej Syberyi i Mandżuryi *tatarka (hreczka)*, z Cypru *kalafiory*, z Arabii, *soczewica i groch*, z nad Eufratu *melony i ogórki*, z gór Syryjskich *białe lilie i tulipany*. Z Azyi również pochodzą niektóre gatunki *róż* i *lilak* (bez turecki), który pojawił się najpierw w Konstantynopolu w połowie XVI. wieku. Najmniej znaną jest odmiana bzu o kwiatach ciemno-czerwonych. Sztuka ogrodnicza potrafiła wytworzyć w ostatnich czasach bzy, o kwiatach podwójnych, a nawet potrójnych.

Wiśnię sprowadził do Włoch znany sybaryta Lukullus z nad brzegów Czarnego morza; *wierzba płacząca* pochodzi z Babilonu; *złocienie* (chrysantemy) sprowadzono z Chin do Marsylii w. r. 1789. Na rok przedtem pojawiła się po raz pierwszy w Europie *hortenzya*, pochodząca również z Chin; zasadzono ją w ogrodzie Kew, w Londynie. Nazwa jej nie pochodzi jednak od imienia królowej Hortenzyi, lecz od Hortenzyi Barté, która towarzyszyła w podróży do Chin botanikowi Commerson. Ten znalazłszy kwiat piękny, a nieznany jeszcze w Europie, nadał mu imię swej towarzyszki. — Japonia jest ojczyzną *kamelii*, którą przywiózł w. r. 1786 jezuita Camelli dla królowej hiszpańskiej; stamtąd i z Chin pochodzą różnobarwne *jastruny* (chrysantemy) także jaskrawe *piwonie*, którym ogrodnicy potrafili nadać woń.

Z Afryki pochodzą: *aloes*, *balsamina*, *rezeda*, *mimoza* (czułek), *ostromlecz* (Euphorbia), *tuberosa* i *palma daktylowa*.

Z Ameryki przywieziono nieocenione *ziemniaki* w 17 w. (czas podają różnie), *słonecznik* w r. 1597; stamtąd pochodzi także *fasola*. Z Peru pochodzą *pomidory* i *heliotrop*, sprowadzony przez botanika Jussieu w r. 1790; *bulwa* została przywieziona w r. 1617 z Brazylii. Meksyk jest ojczyzną *dalii* (georginii) i *kaktusów*.

Z okolic morza Kaspijskiego ma pochodzić *chmiel*, którego ani Grecy, ani Rzymianie nie znali i nie wiedzieli, że kwiaty słupkowe tej rośliny dodane do piwa, smak jego polepszają i od psucia się chronią. Lineusz utrzymuje, że do Włoch przywieźli go dopiero barbarzyńcy. W niektórych krajach europejskich nieznany był jeszcze w wiekach średnich, w Anglii i Szwecyi rozpowszechnił się dopiero w 16. wieku. Najdawniejszą wzmiankę o chmielu spotykamy w kronice Nestora pod datą 985 roku. Do Europy miał się dostać chmiel podczas wędrówki narodów a mieli go przynieść Słowianie. Od nich wraz z ziemiami przeszedł do Niemców około VII lub VIII wieku po Chrystusie. Największe chmielniki znajdują się obecnie: w Anglii, Bawaryi, Czechach i Belgii.

Rhododendron, wspaniały krzew, obsypany na wiosnę bukietem bar-

wnych kwiatów, rośnie dziko na wybrzeżach morza Czarnego; z tego powodu nazwano go różą Pontu. Ksenofont pisze, że żołnierze jego potruli się, skosztowawszy miodu, zebranego przez pszczoły z kwiatów rhododendronu. W górzystych okolicach Ameryki północnej rosną także dziko rhododendrony i stamtąd przychodzą najpiękniejsze ich odmiany, uszlachetnione przez hodowlę. — Na Kaukazie znajdują się *azalye*, które dopiero przy końcu 18. wieku zaczęto hodować w cieplarniach i ogrodach. Najwytworniejsza jednak odmiana azalyi, zwana „indyjską", została niedawno sprowadzona z Chin.

Begonie należą do roślin bardzo poszukiwanych z powodu wspaniałych swoich liści, jakby malowanych w różnobarwne wzory; niektóre gatunki odznaczają się nadto pięknem kwieciem. Roślina ta pochodzi z okolic podzwrotnikowych Azyi i Ameryki. Nazwisko swoje zawdzięcza Filipowi Begon intendantowi marynarki i wielkiemu lubownikowi botaniki; on pierwszy sprowadził ją w 17. wieku do Europy. Begonia obejmuje około 200 gatunków,

Ogromny to materyał, — a sądzimy! ciekawy, dlatego postaramy się po niniejszym szkicu ogólnikowym zapoznać czytelników naszych, z dziejami różnych znanych i ważniejszych roślin, które do nas przywędrowały, omawiając je grupami, według naturalnego pokrewieństwa. *Prof. Z. Morawski.*

Łubin.

Łubin znany już był w starożytności, a świadczą o tem zapiski Palladiusa i Columelli, z których wypływa, że starożytni Rzymianie zasiewali go na zielony nawóz. Z licznych odmian, wytworzonych przez staraną uprawę, zasługują na uwagę trzy następujące: 1. łubin żółty, 2. łubin niebieski i 3. łubin biały, nazwy ich pochodzą od barwy kwiatów.

Dla swych korzystnych przymiotów rozpowszechnił się najbardziej łubin żółty. Daje on ziarno szarawo centkowane, o gorzkim smaku, lecz bardzo pożywne, zawierające do 36% ciał białkowych. Ziarno łubinu nadaje się przeto dobrze na karmę dla owiec, koni i bydła. Ponieważ ziarno łubinu zawiera goryczkę i inne związki szkodliwe, które spowodowują żółtaczkę u owiec i u koni, przeto do skarmiania potrzeba łubin stosownie przygotować. Przygotowanie to polega na moczeniu kilkudniowem w wodzie, kilka razy zmienianej. Przygotowanie tego rodzaju nazywamy odgoryczaniem.

Łubin udaje się nawet w klimacie zimniejszym, aniżeli nasz, wymaga jednak wówczas gleby ciepłej piaszczystej. Uda się nawet na lotnym piasku i suchej glebie gliniastej, a nie dopisze na glebie wapiennej, jakoteż na roli mokrej, lub torfiastej.



Łubin. (*Lupine*).

Ponieważ łubin wzbogaca ziemię w azot, sieje się go przeto jako przedplon dla żyta ozimego. Łubin obradza najobficiej, gdy się go zasieje po roślinach okopowych n. p. po ziemniakach.

W okolicach piaszczystych, ubogich, nie dających wiele paszy, a tem samem i nawozu, sieją w pierwszym roku łubin, w jesieni go przyorują i zasiewają na nim żyto, które zbierają w roku przyszłym, a pole obsiewają znowu łubinem. Ten sposób gospodarowania powtarza się przez kilka lat, poczem takie pole zapuszcza się na pastwisko. Gospodarstwa tego rodzaju spotyka się dość często w Holsztynie na Pomorzu i w Marchii brandeburskiej. Przy takiem gospodarowaniu trzeba zasilać ziemię kainitem i nawozem fosforowym.

Łubin pod względem staranności w uprawie, ma wymagania tak skromne, że jedna głęboka orka przed zimą dla niego wystarcza, jeśli tylko pole nie jest bardzo zachwaszczone. Siew łubinu, przeznaczonego na zbiór nasienia uskutecznia się w połowie kwietnia, a ilość ziarna do wysiewu na mórg wynosi około 120 litrów.

Jeśli łubin przeznaczony jest na paszę lub na zielony pognój, to wysiewa się go na mórg więcej, bo około 2 hl. Zarośnie łubin chwastami, to trzeba go plewić. Strączki łubinowe nie dojrzewają równocześnie, więc z tego powodu trzeba zbiór rozpocząć wtedy, gdy dolne strączki dojrzeją. Dobrze jest obrywać strączki w miarę ich dojrzewania, a do tej roboty nadają się najlepiej dzieci.

Jeśli się łubin zbiera kosą, to po przeschnięciu na pokosach trzeba go złożyć w szpiczaste kopice do $1^1/_2$ wysokie i okryć je słomą.

Łubin zwozi się na wozach, wyścielonych płachtami. Ziarno przechowuje się w cienkiej 5 cm. warstwie, w miejscu przewiewnem, bo łatwo pleśnieje.

Z morga otrzymuje się około 10 hl. ziarna i około 13 ctm. słomy.

Antoniewicz adm. folw.

Najodpowiedniejsza pora dla sprzętu zbóż.

Sprzęt jest końcową czynnością, która powinna wieńczyć całoroczne trudy rolnika, a z wyników jakie daje żniwo, sądzimy o pracowitości gospodarza, jeśli łaska nieba staraniom jego była przychylna.

A ponieważ przysłowie stare powiada: „strzeżonego Pan Bóg strzeże“, więc nie zawadzi przypomnąć Panom gospodarzom, że trzeba się wystrzegać zbioru tak zawczesnego, jak i zapóźnego i że najkorzystniej będzie zbierać zboża w okresie świdu.

W dojrzewaniu zbóż rozróżniamy cztery okresy, a mianowicie okres: mleczka, świdu, dojrzałości i przejrzenia. W okresie pierwszym, czyli mleczka, źdźbła są jeszcze zielonawe, a ziarno za pociśnięciem między paznokciami, wydziala płyn biały, podobny do mleczka, który jest niczem innem jak sokiem komórkowym, przepełnionym drobniutkimi ziarnkami skrobi. Ziarno samo jest jakby napęczniałe, o większej objętości, aniżeli ta, jaką będzie mieć po dojrzeniu. Posiada ono wprawdzie zarodek już wyrośnięty, ale o tyle jeszcze nie dokształcony, że gdyby było w tym okresie zebrane i wysuszone, to na pewne nie możnaby liczyć na jego kiełkowanie. Zboże w tym

okresie zebrane daje ziarno nikłe, pomarszczone, w handlu uważane za średnie. Za to słoma bywa bardzo pożywna, bo znajdują się w niej jeszcze związki, które do ziarna wywędrować nie zdołały.

W drugim okresie, t. j. w okresie tak zwanego świdu, ziarno żółknieje i nie okazuje nawet śladu zieloności i to tak na powierzchni, jak i wewnątrz. Bielmo w niem nie jest już płynne, a ziarno jest na tyle twarde, że daje się wprawdzie zgniatać między palcami, ale się jeszcze nie kruszy, wyginane na paznokciu łamie się. Zboże w tym stanie zebrane i dosuszone daje ziarno zupełnie normalne, *a koniec tego okresu jest najstosowniejszą porą do zbioru.*

W okresie trzecim, t. j. w okresie zupełnej dojrzałości, ziarno wysecha i tak twardnieje, że się nie daje przełamać na paznokciu. Jego bielmo utraciło wodę zbyteczną, lecz zawiera w sobie jeszcze tyle wilgoci, że się nie da skruszyć. W tej epoce dosecha także słoma, tracąc resztki zieloności, jaka pozostała w końcach liści, poczem nabiera połysku szklistego. W tym okresie zebrane zboże, daje nasienie pierwszej jakości.

Wreszcie nastaje okres czwarty, tak zwany okres przejrzenia, przejrzałości, czyli sypania się ziarna. W tym okresie jest ziarno zupełnie twarde, kruche, wysypuje się łatwo z pomiędzy plew, nawet przy słabem wstrząśnieniu dźbłem. Oprócz ziarn sypią się także plewy, które w tym okresie utracają resztę wilgoci i stają się bardzo kruche. Słoma w tym stadyum ciemnieje, traci połysk, a przy sprzęcie łamie się i kruszy. Najwięcej strat poniesie gospodarz, gdy opóźni się ze zbiorem, aż do okresu sypania się ziarna. *Czaykowski.*

O mleku kleistem.

W porze letniej zdarza się często, że mleko staje się lepkiem i to albo w jakiś czas po wydojeniu, albo występuje już jako takie z wymiona.

Wada, ta w mleku świeżem występuje w mniejszym stopniu, w miarę zaś kwaśnienia wzmaga się, w końcu otrzymuje mleko taką gęstość, że się nie daje wylać z naczynia. Mleko z początku płynne staje się później lepkiem, śluzowatem, ciągnącem się w nitki, a kilka kropel takiego mleka wystarczy do zarażenia znacznej ilości mleka zdrowego. Tłuszczu w mleku lepkiem bywa niewiele, a śmietana podsiada się bardzo powoli. Z zebranej śmietany daje się masło z trudnością wydzielić i jest ono przytem niesmaczne, maziste i szybko jełczeje.

Według badań uczonych powodem tej wady są: drobne, gołem okiem niewidzialne grzybki, które się gnieżdżą na paszy niezdrowej, spleśniałej zatęchłej, zbieranej na bagnach i trzęsawiskach. Bakterye tego rodzaju mogą się dostać do organizmu krowy nietylko z paszą, ale także z napojem, jeśli krowom pozwalamy pić wodę stojącą: z błotnistych kałuż, stawów i t. p.

Ukaże się ta wada w jakiej oborze, to trzeba się zabrać do radykalnego jej wytępienia, rozpoczynając od zbadania, która krowa daje mleko ciągliwe. Mleko od takiej krowy trzeba zużytkować osobno, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności, by się zarazki nie rozmnażały. Najlepiej bę-

dzie zaraz po udojeniu mleko przegotować i skarmić prosiętami. Następnie trzeba się postarać o usunięcie przyczyny tej wady, a zatem: nie skarmiać paszy zepsutej, nie paść krów na moczarowatych pastwiskach, poić tylko wodą czystą, naczynia mleczarskie po każdem użyciu parzyć wrzącą wodą, ściany w mleczarni (komórce) wybielić, a podłogę umyć wrzącą wodą z dodatkiem 10% sody żrącej.

Borkiewicz.

Jak utrzymać wilgoć, na grzędach warzywnych i kwiatowych?

Najuciążliwszą czynnością, w ogrodach w porze letniej, jest podlewanie, a musi ono być wykonane, jeśli z ogrodu chcemy jaki taki dochód uzyskać. Podlewanie jednak, w czasie letnich upałów, musi być bardzo obfite, bo z ziemi rozpalonej od słońca, wilgoć tak szybko paruje, że woda na grzędę wylana, nie dostaje się nawet do korzeni roślin.

Rozsądny ogrodnik powinien umieć tak postępować, by sobie tę pracę mógł ułatwić, a osiągnie to przez powstrzymanie parowania. Powstrzyma zaś parowanie przez przykrycie grzęd takim materyałem, który podsiąkanie wilgoci wstrzymuje. Do tego celu nadają się dobrze: przegniły obornik, sieczka z na wpół przegniłej słomy, liście i szpilki drzew, a także miał torfowy, który nie tylko powstrzymuje podsiąkanie, ale także wodą z podlewania nasyca się jak gąbka i nie łatwo ją traci. Warstwa potrząski, 2 do 3 centymetrowa, wywrze bardzo dobry skutek na stan warzyw. Po zbiorze w jesieni można potrząskę torfową zebrać i użyć jej w następnym roku. Potrząskę z innych materyałów pozostawia się na grzędzie, gdzie przy jesiennem kopaniu posłuży do użyźniania gruntu.

Francuscy ogrodnicy robią na grzędach jakby zbiorniki, utrzymujące ziemię w wilgoci. W tym celu między roślinami wiercą świdrem dziury na 10 cm. średnicy, a 50 cm. głębokości i napełniają je miałem torfowym. Torf w dziurach, zalany wodą, utrzymuje długo wilgoć i udziela jej otaczającym go korzeniom.

Zabłocki.

Ochwat u koni.

Ochwatem albo zochwaceniem nazywamy zapalenie części mięsnych kopyta, zawartych w jego przedniej ścianie i na przodzie podeszwy. Przyczyną tej choroby bywa zaziębienie, spowodowane pozostawieniem konia zgrzanego na zimnem powietrzu lub na przeciągu.

Chorobę tę poznaje się po tem, że koń z powodu bolu przedniej połowy kopyta wysuwa je naprzód i stara się o ile możności opierać tylko na piętkach. Tak samo postępuje koń w ruchu, chód jego przeto bywa niepewny i chromający. Przy silniejszem zapaleniu nie może się koń utrzymać na nogach, szczególnie wtedy, gdy wszystkie cztery kopyta są tą chorobą zajęte. Jeśli przyłożymy rękę do przedniej ściany kopyta, to wyczujemy ciepłotę wyższą, aniżeli w tylnej jego części. Przy naciskaniu zaś jakimś przedmiotem twardym, trzęsie się koń z bolu i nogę gwałtownie z pod nacisku usuwa.

Leczenie zasadza się na stosowaniu środków zapalenie łagodzących. W tym celu trzeba robić okłady chłodzące na kopyta, a to przez owinięcie kopyt w szmaty i polewanie zimną wodą co ćwierć godziny. Dogodniej będzie robić okłady z gliny, które się urządza w następujący sposób: na szmatę wydartą ze starego worka nakłada się gliny, rozrobionej z wodą na ciasto i rozmazuje równo, by wszędzie warstwa gliny była mniej więcej na 4 cm. gruba. Następnie rozkłada się szmatę przed chorą nogą, stawia kopyto na jej środku i okłada nią całe kopyto, poczem się ją umocuje na pęcinie za pomocą taśmy lub miękkiego sznurka. By wilgoć w glinie utrzymać, trzeba ją co 2 godziny polewać zimną wodą, a przynajmniej raz na dobę glinę zmienić.

Okłady trzeba stosować tak długo, dopóki gorączka z kopyt nie ustąpi. Wewnętrznie zadawać co kilka godzin naparu z siana, z dodatkiem 100 do 150 gr. soli glauberskiej i to tak długo, aż koń pocznie wydzielać odchody zmiękczone. Puszczenie krwi z żyły szyjnej, gdy się tylko chorobę spostrzeże, wpłynie bardzo korzystnie na jej przebieg.

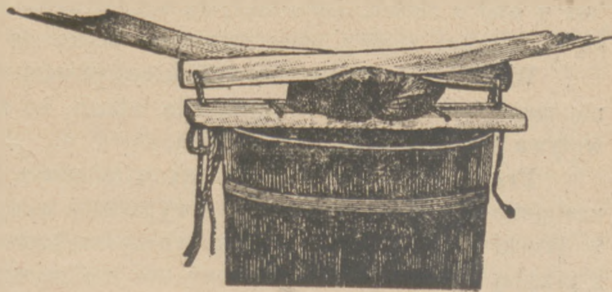
Jeśli dopływ krwi do części mięsnych w kopytach nie jest zbyt silny, to przy opisanem postępowaniu nastąpi wyzdrowienie w przeciągu tygodnia. W przeciwnym razie, rozwija się zapalenie czem raz bardziej i może doprowadzić konia do kalectwa; w takich groźnych wypadkach rada weterynarska będzie bardzo wskazaną. *N. Sikorski, lekarz-weter.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d.) Miazga, otrzymana z owoców, może być poprzednio poddana kilkudniowej fermentacyi, i to w beczkach opisanych przy maceracyi, albo może z pod tarła lub młynka iść wprost pod prasę.

Prasy rozróżniamy rozmaite: drążkowe, ręczne, dźwigniowe, klinowe, śrubowe i hydrauliczne. Te ostatnie, używane tak powszechnie w olejarniach, a dawniej w fabrykach cukru, nie znalazły zastosowania przy fabrykacyi win, bo są za kosztowne. Ponieważ do wygniatania małej ilości miazgi sprawianie prasy śrubowej byłoby za kosztowne i zbyteczne, dlatego w pierwszym rzędzie należy się posługiwać narzędziami jak najprostszemi.

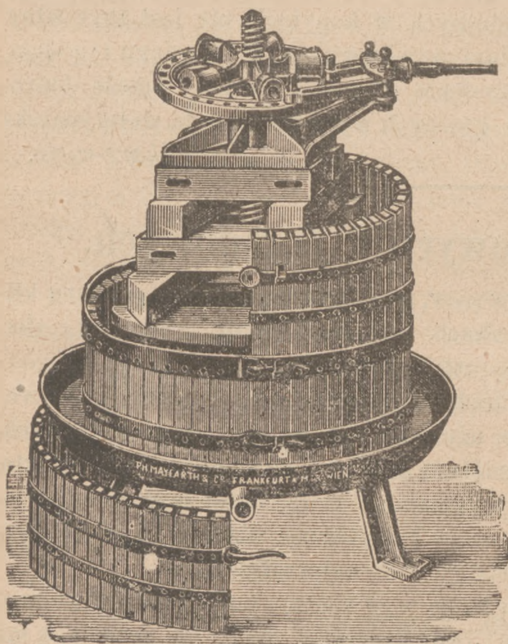
Najbardziej pojedyńczem narzędziem tego rodzaju jest prasa drewniana, jakiej używają do wygniatania sera. Jeśli kto innej prasy nie posiada, a ma tak mało owoców do przerobienia, że mu się nie opłaci kupować droższego narzędzia, ten może takiej prasy użyć. Zważać ma jednak na to, by soku nie zakwasił, niech więc używa prasy zupełnie nowej. Chciałby kto koniecznie użyć takiej prasy, którą posługiwano się do wygniatania sera, to trzeba ją poddać gruntownemu parzeniu, a to przez



Ryc. 1. Prasa drążkowa ręczna.

wygotowanie, przez czas dłuższy w wodzie wrzącej. Prasa drążkowa, ręczna, ryc. 1. jest narzędziem używanem w Niemczech w tych wypadkach, gdy miazgi do prasowania jest niewiele. Prasa ta wygląda tak: do deski heblowanej 5 do 6 cm. grubej, 36 do 40 cm. szerokiej, a na 1 metr długiej, umocowane są ruchomo dwa rygle (belki) 10 cm. grube, 15 cm, szerokie, a 2 do $2^{1}/_{2}$ m. długie. Przy obu końcach deski wywiercone są po dwie dziury a przy końcu każdego rygla jedna. Przez obie dziury deski i przez otwór rygla przeciąga się sznur, grubości wielkiego palca i zawiązuje. Umocowanie rygla do deski ma być o tyle luźne, by rygiel można było swobodnie podnosić i opuszczać.

Tak urządzoną prasę ustawia się na kadzi, na środku deski układa się worek z miazgą, poczem na worek spuszcza się belki, a dwóch ludzi, sparłszy się łokciami na końcach belków, miazgę wygniatają. By sok nie ściekał wzdłuż deski i nie wydostawał się po za kadź, trzeba przymocować listwy w odległości 25 cm. od obu jej końców. Za pomocą takiej prasy może dwóch ludzi wygnieść 5 do 7 hl. miazgi w przeciągu jednego dnia.



Ryc. 2. Prasa śrubowa z klonem stałym.

Ma się znaczniejsze ilości miazgi do prasowania, w takim razie trzeba sobie sprawić prasę śrubową. Pras śrubowych rozróżniamy dwa systemy: starszy i nowszy. Prasy systemu starszego, rycina 2, zbudowane są z żelaza, a tylko kosz jest u nich drewniany. Walec śrubowy (klon), osadzony jest w emaliowanej misie żelaznej i przechodzi przez środek kosza i to jest stroną ujemną tych pras, bo sok owocowy styka się z żelaznym walcem śruby, który nie jest pokryty emalią. Prasą tego rodzaju pracuje się lepiej, niż prasą systemu nowszego, którą przedstawia rycina 3.

Ta prasa zbudowana jest z drzewa a tylko walec śrubowy jest u niej z żelaza. Lecz wpływu szkodliwego nie wywiera on żadnego, bo się go wkręca z góry, więc żelazo nie styka się z sokiem owocowym.

Wszelkie prasy metalowe (żelazne), przeznaczone do kuchennego użytku, nie mogą być użyte do wygniatania miazgi, bo żelazo rozpuszczone w soku, wpływa szkodliwie na dobroć wina.

Przy wygniataniu soku jakąkowiek prasą, trzeba mieć na pamięci co następuje: 1. Prasa powinna być wyparzona wrzącą wodą i wymyta szczotką, 2. Worki do prasowania muszą być sporządzone z płótna mocnego, tkanego z przędzy konopnej i nie powinny być ani za rzadkie ani za gęste. Pierwsze przepuszczają oprócz soku także drobniejsze części miazgi, drugie zaś zatykają się zbyt łatwo i soku nie puszczają. Worki mogą mieć kształt czworo-

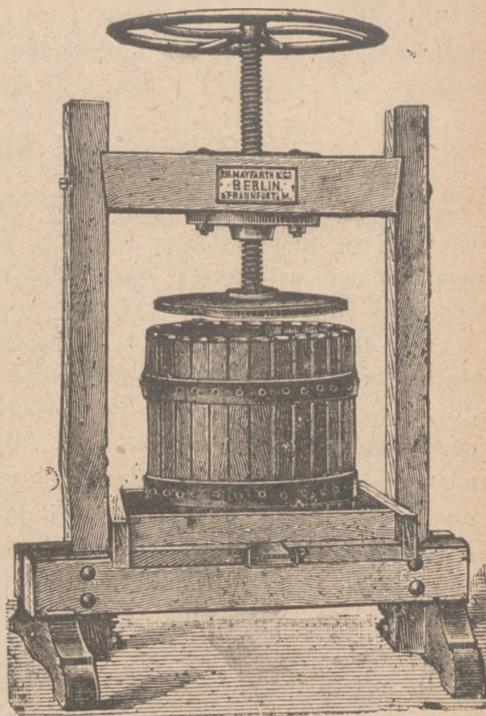
bocznej torby albo kształt klina, te ostatnie nadają się szczególnie dobrze dla prasy klinowej. Worki należy utrzymywać czysto, prać często w wodzie, z dodatkiem ługu i wietrzyć, by soku nie zakwaszały, ani mu nie udzielały przykrej woni.

3. Wygniatanie należy przeprowadzać zwolna i zwiększać ciśnienie dopiero wtedy, gdy już sok wyciekać przestaje, bo przy gwałtownym nacisku pękają worki lub psują się prasy.

4. Gdy już sok wyciekać nie chce, należy worek wyjąć, wstrząsnąć nim parę razy, by miazga opadła, poczem worek zawiązać niżej i wygniatać powtórnie. Przy wygniataniu soku z owoców kwaśnych, można wytłoczyny zarobić w kadzi odmierzoną ilością wody, a po 24 godzinnej maceracyi, prasować znowu.

5. Wytłoczyn nie należy marnować, lecz zmięszać je z ziemiakami, zagotować z wodą i spaść trzodą.

(C. d. n.) *Czaykowski.*



Ryc. 3. Frasa z klonem ruchomym.

Dział pytań i odpowiedzi.

Jak wygubić bodiaki na polu? Kółko rolnicze w Tartakowie. Wygubienie bodiaka (ostu) nie da się tak przeprowadzić, by ten chwast po roku lub kilku nie ukazał się znowu na polu. Bodiak bowiem wydaje drobniutkie nasionka, opatrzone w puchowe strzępki, przy pomocy których może być niesiony prądem wiatru w najodleglejsze kraje. Więc zupełne wytępienie mogłoby być tylko wtedy przeprowadzone, gdyby rolnicy całego kraju, a także i ziem ościennych starali się na swych polach nie dopuszczać do tego, by bodiaki owocowały. Do tego zdaje się jednak nie rychło przyjdzie. Bodiak rozmnaża się szybko i to nietylko z nasienia, ale także z korzenia, który jest trwały, skutkiem czego bodiak ścięty lub zerwany odnawia się z korzenia.

Czasowo można się go pozbyć z pola przez wydarcie z korzeniem w porze wiosennej, gdy ziemia jest jeszcze wilgotna. Na polach, na których bodiak sobie lubuje, dobrze będzie wprowadzić taki płodozmian, by po roślinach kłosowych następowały rośliny okopowe. Kawałki bardzo zachwaszczone, po należytej uprawie, obsiać lucerną. Częsty sprzęt tej rośliny na zieloną paszę, osłabi bodiaki na tyle, że je w końcu lucerna zagłuszy. *(Czayk).*

Korespondencye Redakcyi.

Wielce Szanowna Redakcyo!

Ponieważ Wielce Szanowna Redakcya niesie ludzkości słowa nauki, i rady, ufam, że i moich słów parę zamieści łaskawie w łamach swojego pisemka, a oszczędzi tem niejednemu biedakowi kosztów i zmartwienia.

Z wysokim szacunkiem *Ks. Józef Dybaś.*

Liszaje i ich leczenie.

W Nr. 12. „*Głosu rolniczego*“ wyczytaliśmy o leczeniu liszaji, która to choroba jest nieraz plagą u bydląt, a często i u ludzi. Wielce Szanowny autor pomienionego artykuliku, podał środki na pomienioną chorobę. Nie wiem tylko, jak długiego czasu taka kuracya wymaga.

Z doświadczenia przeprowadzonego tak na ludziach jak i na zwierzętach, podam tu jeszcze jeden środek bardzo prosty, nic nie kosztujący, niezawodny, a szybki. Środkiem tym jest *odwar z liścia orzecha włoskiego.* Jeżeli u bydląt okaże się liszaj, bierze się liście orzecha włoskiego i zagotowuje we wodzie, następnie macza się tym odwarem trzy razy dnia miejsca liszajem zajęte. Po dwóch lub trzech dniach kuracya skończona, chore miejsce pokrywa się następnie sierścią, jaka była przedtem.

Jeżeli liszaj zjawi się u człowieka, to w odwarze liści orzechowych macza się płótno, we dwoje lub troje złożone i rodzajem kompresu dokładnie się przywija na zajętą część ciała Gdy jeden kompres wyschnie, nałożyć dla pewności drugi, a trzeciego nie będzie już potrzeba, bo po liszaju zostanie tylko lekki ślad, gdzie było jego siedlisko. Dlatego każdy gospodarz powinien w lecie uczynić mały zapas na zimę z ususzonych liści orzecha włoskiego, by w razie wypadku miał pod ręką radykalny, a nic nie kosztujący środek.

Trzcinica dnia 6. lipca 1901.

Ks. Józef Dybaś, proboszcz.

P. T. Prenumeratorów, którzy uiścili przedpłatę za pierwsze półrocze, upraszamy uprzejmie o nadesłanie pieniędzy za drugie półrocze; względnie o zawiadomienie, czy mamy wysyłać pismo nadal, czy nie?

Do WP. Edmunda Mauthnera Redaktora i Wydawcy „*Przewodnika w polu i ogrodzie*“ w Budapeszcie.

W Nrze 53 Pańskiego pisma z dnia 3. lipca b. r., które to pismo tylko przypadkiem dostało mi się do ręki, zauważyłem pięć artykułów przedrukowanych z „*Głosu rolniczego*“, a mianowicie: „Odsednienie u koni i wołów“, „Kiełbasy wędzone“, „Rak u drzew“, „Bażanty jako drób“, „Czy oszczędza się na nafcie, przy małym płomieniu?“.

Z wyjątkiem pierwszego artykułu, przy którym jest wzmianka, że go przedrukowano z „*Głosu rolniczego*“, nie widzę takiej wzmianki przy innych. Wgo Pana samego, jako niewładającego dobrze językiem polskim, o tę nieuczciwość

nie posądzam, lecz proszę uprzejmie, byś raczył nakazać swoim przepisywaczom, by się obchodzili sumienniej z cudzą pracą i podawali przynajmniej źródło, skąd artykuły łupieżą. *Czayk.*

Rozmaitości.

Wskazówki dla kąpiących się. Sezon kąpielowy jest obecnie w całej pełni, więc wskazówki poniższe będą dla kąpiących się bardzo na czasie.

Do kąpieli iść krokiem powolnym, by obiegu krwi i czynności serca nie potęgować. Z żołądkiem przeładowanym pokarmami do zimnej wody nie wchodzić. Jeśli kto jest zgrzany lub w inny sposób podrażniony, niech się do kąpieli nie rozbiera, dopóki ciała nie ochłodzi lub nerwów nie uspokoi. Rozbierać się szybko i po wejściu do wody, zanurzyć w niej natychmiast całe ciało wraz z głową. W wodzie nie siedzieć dłużej jak 10 do 15 minut, a po wyjściu wycierać najpierw szybko odnóża, potem tułów, a na ostatku głowę i szybko się ubierać. Po kąpieli trzeba się przejść, przyczem krok nieco przyspieszony nie zaszkodzi, lecz owszem będzie bardzo korzystny, bo przyczyni się do szybszego ogrzania całego organizmu. *Czaykowski.*

Rozmaite używki z agrestu. *Galareta.* Dwa litry wody źródlanej zagotować i do wrzącej wsypać cztery litry zielonego agrestu, następnie gotować tak długo, aż agrest zupełnie zmięknie. Skoro to nastąpi, wsypać całą zawartość na druszlak i wywar oddzielić. Wywar gotować dalej i do wrzącego wsypać znowu 4 litry świeżego agrestu, ale twardego i gotować tak długo aż agrest zmięknie, poczem wywar przez druszlak odcedzić. Wywar w ten sposób otrzymany, zawiera dużo mętów, więc go trzeba przecedzić przez worek i na każdy litr wywaru dać 1 kg. cukru i gotować tak długo, dopóki nie osiągnie tej objętości, jaką miał przed dodaniem cukru. Skoro galareta nieco przystygnie, pozlewać ją do słoików i obwiązać pęcherzem.

Powidełko z agrestu. Na cztery litry dojrzałego agrestu, wlać dwie litry wody i gotować, aż się agrest zupełnie rozgotuje. Potem przefasować tę masę przez sito i smażyć do gęstości powideł. Jeśli kto chce mieć powidełko słodkie, ten musi dodać cukru, w ilości dowolnej, a zależnej od tego, czy powidełko ma być bardziej czy mniej słodkie. Cukru dolaje się po przefasowaniu soku przez sito.

Kompot agrestowy bez cukru. Flaszki zupełnie czyste wypełnia się agrestem zielonym i szczelnie zakorkowuje. Następnie obwija się flaszki sianem, wstawia do garnka, zalewa wodą i gotuje w wodzie wrzącej przez 10 do 15 minut. Przed podaniem kompotu do spożycia, sporządza się gęsty syrop i na wrzący wsypuje agrest z flaszki. Gdy nieco ochłodnie, wylać go na salaterkę.

H. Borkiewicz.

Pestki jako kadzidło. We Francyi, gdzie mnóstwo czereszeń, wisien i śliwek do robienia kompotów używają, nie idą i pestki na marne; bywają one zbierane i przechowywane, aby wieczorem lub w ogóle w razie potrzeby posłużyć jako kadzidło. W tym celu wrzucają tam w ogień płonący na kominku garść pestek, które pękając z trzaskiem napełniają powietrze bardzo przyjemną wonią. Należałoby i u nas zaprowadzić to tanie kadzidło, zamiast marnowania nie małej także ilości pestek. *Z. M.*

Robactwo u drobiu. Prof. Zürn, który się wiele zajmował badaniem owadów, wyraża zdanie, że często dające się spostrzegać u kur obnażone z pierza miejsca pochodzą nie od wszy, od których napaści drób nie jest wolny, ale od liszek innych owadów, gnieżdżących się masami w szparach ścian i powały kurnika. Liszki te wgryzają się w skórę i powodują wypadanie pierza. Dotkliwe swędzenie tem spowodowane odbiera chęć do jadła i źle wpływa na zdrowie drobiu. Jako zaradczy środek zalecają hodowcy drobiu nacieranie gołych miejsc mieszaniną złożoną z jednej części lotnego anyżowego olejku i dziesięciu części oleju rzepakowego, albo zmywania płynem, złożonym z 1 części tegoż olejku i 20 części wody. Drób, wiedziony instynktem, lubi kąpać się w piasku dla pozbycia się dokuczających mu owadów, trzeba zatem przyjść mu z pomocą i urządzać sztuczne takie kąpiele z piasku, pomieszanego z przesianym popiołem, albo z korą garbarską. Niewielki dodatek proszku perskiego, albo skrapianie piasku słabym roztworem kwasu karbolowego, okazały się bardzo skutecznemi. Warstwa miału torfowego z dodatkiem sproszkowanego wapna, posypana na podłodze, chroni też od zagnieżdżenia się owadów. Grzędy, na których kury na noc siadają, powinny być przynajmniej na dwa łokcie od ścian oddalone, aby utrudnić liszkom dostawanie się do drobiu podczas jego snu, a końce drągów czy łat powinny być nasmarowane smołą. *Z. M.*

Praktyczny i tani sposób tępienia myszy polnych, którego z wielkiem powodzeniem używają w Pikardyi, jest następujący: Na polach przez myszy nawiedzanych przyorują w pewnych odstępach skiby równoległe wzdłuż pola następnie robi się to samo w poprzek. W miejscach, gdzie skiby się przecinają, zakopuje się duże garnki, w trzech czwartych częściach napełnione wodą, zakrywa je nieco kilku kiściami owsa pochyło ułożonemi i tworzącemi jakby sklepienie nad garnkiem. Pułapki te zastawia się nad wieczorem. Myszy wychodzą ze swych chodników podziemnych w nocy i prawie zawsze biegną bróździami, które napotykają. Przybywszy do kiści owsa, który lubią namiętnie, biegną do nich z całem zaufaniem; kiście uginają się, a myszy wpadają w wodę. Zapewniają, że tym sposobem zdołano wytępić wielkie mnóstwo, znajdując często w jednym garnku około 50 sztuk. W przeciągu jednego tygodnia schwytano w obrębie jednej gminy przeszło 10.000 myszy. Koszt na zakupno garnków w porównaniu do szkody zrządzanej przez myszy, nie jest tak wielki, na mórg wystarcza bowiem 50 sztuk. *Bętk.*

Kanianka. Ze znanego bardzo dobrze rolnikom pasorzyta roślinnego, pojawiającego się na koniczynie, lnie i innych roślinach, a zwanego kanianką, wyrabiają w Meksyku piękną farbę, służącą do zabarwiania materyi wełnianych na kolor żółty. Gatunek dostarczający barwika: kanianka amerykańska — niszczy wprawdzie hodowaną lucernę pastewną, ale straty, jakie przynosi, tą przynajmniej użytecznością po części wynagradza. Według prof. K. Mohra otrzymuje się piękny osad żółty, jeżeli do wodnego wyciągu kanianki doleje się rozpuszczonego ałunu. Kwas azotowy zabarwia ten ekstrakt na kolor krwisto-czerwony Miejscami w górach Antyllach używają także kanianki, jako środka lekarskiego i dlatego zamieszczono ją pomiędzy roślinami leczniczemi na wystawie powszechnej w Nowym Orleanie. *Z. M.*

Węże jako nieprzyjaciele ryb. P. Lindes w „Wiedeńskiej gazecie rolniczej" zwraca uwagę na szkodliwość węży, które pożerają narybek łososi i pstrągów.

Oto są jego słowa: Pomimo największej baczności przekonałem się, że ilość narybku w miesiącach czerwcu, lipcu i sierpniu zmniejszała się w sposób widoczny, chociaż przyczyny tego odkryć na razie nie byłem w stanie. Pewnego dnia wziąłem się do badania sadzawek wyjątkowo w najgorętszej porze dnia t. j. w południe. Zbliżywszy się z największą ostrożnością do sadzawki, spostrzegłem z wielkiem mojem zdziwieniem cztery duże węże, uganiające się za mojemi rybkami. Skorom tylko wystąpił z mojej kryjówki, tak że mię węże dostrzegły, chciały natychmiast ratować się ucieczką na brzeg i do lasu. Lecz ponieważ miałem przy sobie dwóch pomocników, uzbrojonych strzelbami, przestraszone wystrzałami węże, widząc, że ucieczka jest niemożliwą, zanurzyły się i układły na dnie, jak nieżywe. Przy otwarciu ciał owych węży znalazłem w ich żołądkach po 6—8 sztuk narybku, długości około 4 cali. Po wyłowieniu sadzawki całego narybku i przeliczeniu sztuk upewniłem się, że węże w ciągu letnich miesięcy pożarły co najmniej 2—3000 sztuk narybku. -- Dodać należy, że szkodliwość węży co do niszczenia narybku innych gatunków ryb w stawach i sadzawkach została i u nas stwierdzoną.

Z. Morawski.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.